

Biblioteca

Joies
de la Biblioteca

La Biblioteca del Centre de Lectura compta amb un bon nombre de llibres de gastronomia, alguns dels quals hem cregut interessant de destacar.

En primer lloc parlarem d'una edició moderna del text més antic conegut en català referent a cuina. Es tracta del *Llibre de Sent Soví*, un receptari amb més de dues-centes vint receptes de plats que es cuinaven als Països Catalans a l'edat mitjana. Aquesta cuina és força anterior al descobriment d'Amèrica, i, per tant, no disposa de productes que més endavant arribaren d'aquell continent. És una cuina saborosa, refinada i variada, mostra de les profundes arrels històriques de la nostra manera de cuinar.

El llibre és d'autor desconegut i s'ha conservat en dos manuscrits d'extensió desigual. El nucli comú a tots dos es remunta a començaments del segle XIV. La cuina catalana dels segles XIV i XV és una cuina de llar, diferent a la dels romans i dels àrabs, i perdura a Catalunya fins el segle XVIII. S'enriqueix amb productes aportats pels àrabs, principalment l'arròs, l'albergínia, l'espínac, la taronja amarga, la magrana, el sucre, la canyella, el clau, la nou moscada, el gingebre i el safrà.

El segon llibre que volem esmentar és també una edició moderna del *Llibre de cuina de Scala-Dei*, que segons Josep Iglésies sembla del segle XVII i la lletra és probablement d'un religiós. Reflecteix tots els costums culinaris dels cartoixans: sentien aversió pels aliments de sang i tenien rigorosament prohibit de menjar carn, era permès de condimentar peix i ous per al servei dels monjos, encara que gran part dels plats eren a base de fruita seca, verdures i llegums. En alguna avinentesa, i sobretot si hi havia algun malalt, es menjava tortuga, que els mateixos monjos criaven. El que era normalment utilitzat eren els fruits que es collien a les terres del Priorat, però no frescos, sinó secs: ametlles, avellanes, nous, pi-nyons, figues, fesols i panses, que junt amb l'arròs eren la base dels productes utilitzats normalment. També utilitzaven espècies

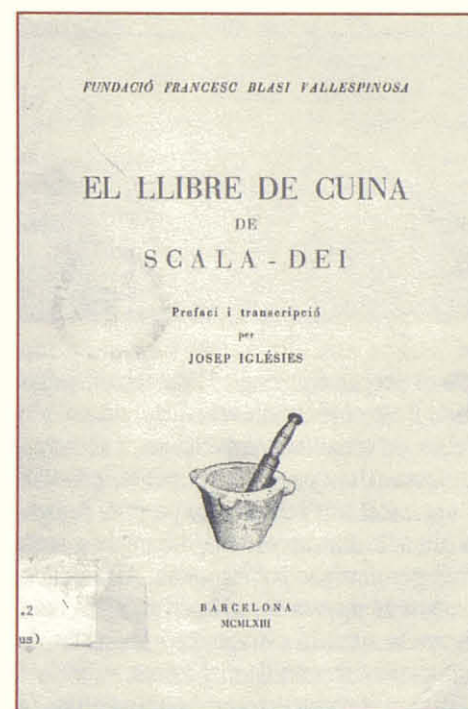
com el safrà, el pebre, el clavell, la canyella, la nou moscada i el gingebre.

En el llibre es parla de dies d'abstinència: Nadal, Quaresma, Pentecosta, Corpus, solemnitats de la Mare de Déu, Sant Joan, Sant Pau, Sant Pere, Sant Bru o Tots Sants. L'autor explica mes per mes les festes més importants i els costums típics culinaris durant aquests dies dins la cartoixa. Al final del llibre hi ha un llistat de receptes de temàtica molt variada.

El darrer llibre que volem donar a conèixer és el més curiós i interessant de la Biblioteca referent a cuina. Es tracta d'un exemplar únic de l'any 1821, escrit en català, que talment sembla una llibreta de cuina de les nostres àvies i que segurament pertanyia a un receptari d'una casa benestant catalana.

El llibre porta per títol *Avisos e instruccions per a lo principiant cuyner...* i recull 51 receptes enumerades i amb un índex al final. En aquest receptari trobem receptes de gall dindi i plats cuinats amb patates, tomaques, mongetes, pebrots, pebre vermell, etc., productes no introduïts a les nostres terres fins el descobriment d'Amèrica i que per tant no apareixen en el *Llibre de Sent Soví*.

En aquest manuscrit no consten receptes de porc però sí moltes receptes amb vedella, animal que no es consumia tant a Catalunya durant l'edat mitjana (probablement en aquella època el bou i la vaca escassejaven).



En ambdós receptaris trobem plats amb pollastre, gallina, moltó, conill, llebre, cabrit i fins i tot cervol. A l'edat mitjana també es cuinava l'ós.

El peix hi és molt present i es parla de menjar en "dia de peix", peix de mar i de riu i també de bacallà. A l'edat mitjana, en canvi, no es cuinava el peix de riu, ni el bacallà, però sí els peixos de gran tamany com el tauró i el dofí.

Per últim volem assenyalar dues receptes molt característiques de la nostra terra i que són presents al nostre manuscrit: el menja-blanc i la crema catalana.

Com a novetats de cuina entrades recentment a la Biblioteca hem d'esmentar la col·lecció *La cuina de cada dia* de l'autora local Mariona Quadrada i els llibres de gastronomia de la col·lecció *El Libro de Bolsillo* de l'Editorial Alianza.

■ M. ROSA MOLAS

Llibres entrats a la Biblioteca del 15 de desembre del 1995 al 15 de gener de 1996: 260.